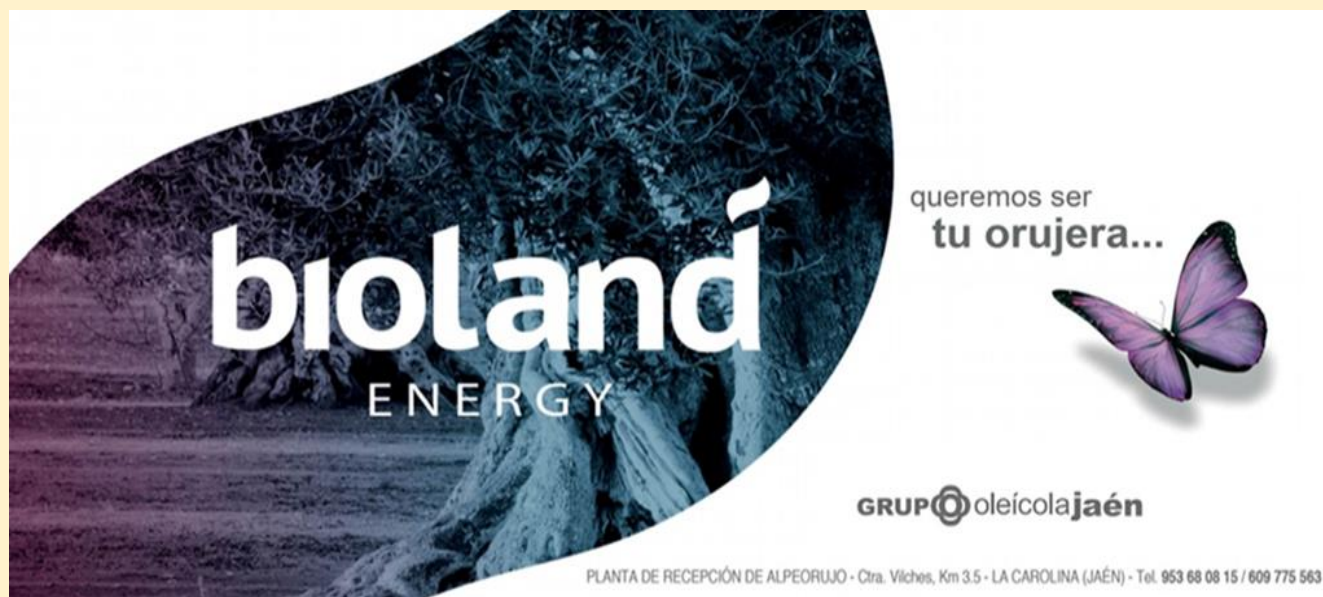




Noviembre 2020

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
	2	3	4 Jornada Bankia	5 Asamblea Infacoop Jornada Bankia	6 Jornada Bankia Grupo Trabajo INTER	7
8	9	10	11 Convenio Almazaras Jaen	12	13	14
15	16 Reunion Delegacion Agricultura Granada	17	18	19 Convenio Almazaras Jaen	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



LA JUNTA DE EXTREMADURA ABONA LAS AYUDAS AL ALMACENAMIENTO PRIVADO DEL ACEITE DE OLIVA

La Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio ha efectuado el pago de las ayudas al almacenamiento privado del aceite de oliva al Consorcio Oleícola Extremeño. Ello permitirá almacenar 1.040 toneladas de aceite en Extremadura en el marco de las medidas implementadas por el Ejecutivo estatal para mitigar la situación del sector ante los bajos precios.

Cabe recordar que el pasado mes de enero la Comisión Europea abrió la posibilidad de solicitar ayudas al almacenamiento privado del aceite de oliva, ante la demanda efectuada por el Gobierno de España, dados los bajos precios que reciben los productores.

De este apoyo económico, el Consorcio Oleícola Extremeño –ubicado en Mérida– ha conseguido dos licitaciones por un importe total de 130.968 euros, cuyo ingreso ha abonado este miércoles la Dirección General de la PAC, con el objeto de recuperar precios de mercado. La Junta de Extremadura valora muy positivamente el desencadenamiento de estas medidas para la consecución de precios dignos y destaca que en la nueva PAC se ha conseguido en el acuerdo del Consejo de Ministros de Agricultura de la Unión Europea el mecanismo de autorregulación por parte del sector, lo que supone mayor flexibilidad para desencadenar los procedimientos de regulación de mercados, pudiéndolo establecer el propio sector.

<https://infoprovincia.net/2020/11/15/la-junta-de-extremadura-abona-las-ayudas-al-almacenamiento-privado-del-aceite-de-oliva/>

La oferta presiona a la baja los precios del aceite de oliva Comentario de los mercados agrícolas del 9 al 15 de noviembre de 2020

Las cotizaciones del aceite de oliva [han registrado bajadas](#) a lo largo de la semana. Fuentes de **Oleoestepa** han apuntado que el aumento de la oferta está presionando a la baja los precios, cerrándose operaciones en extra entre 2.700 y 3.100 euros (2.800/3.200 euros, la



semana anterior). El virgen se mantiene a 2.000 euros, mientras que el lampante baja hasta 1.900 euros frente a los 1.950 euros de la semana anterior.

La **Lonja de Extremadura** recogió en su mesa de precios del viernes 13 de noviembre bajadas de entre 100 y 150 euros en todas las categorías. El extra cotizó entre 2.500 y 2800 euros, el virgen entre 2.000 y 2.100 euros por tonelada y el lampante entre 1.800 y 1.900 euros.

Por su parte, el Sistema de Información de precios, **Poolred**, anotó un repunte en extra, donde fijó un precio medio de 2.650 euros frente a los 2.525 euros de la semana anterior y bajadas en el resto. En virgen, los precios medios fueron de 1.953 euros (2.011 euros, la semana anterior) y de 1.885 euros por tonelada en lampante (1.934 euros, la anterior).

Precios medios nacionales

Según el último **Informe semanal de Coyuntura** del [Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación](#) en la semana 45, que va del 2 al 8 de noviembre, los aceites de oliva continúan con la tendencia al alza de las últimas semanas y se vuelve a superar las subidas de más del 1% de hace dos semanas, llegando casi al 2% en el caso del lampante. Los aceites de orujo también siguen con tendencia al alza, más marcada en el orujo de oliva crudo. En cuanto al aceite de girasol refinado, cambia la tendencia de estabilidad de las semanas previas hacia una subida que supera el 3,5%, fundamentalmente por la subida del mercado de Tarragona.

El USDA revisa al alza la producción mundial de aceite de oliva

Por otra parte, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos ([USDA](#)) estima una producción mundial de aceite de oliva para la campaña 2020/21 de 3,20 millones de toneladas, sin cambios frente a su anterior estimación del pasado mes de octubre, pero supone un aumento frente a los 3,10 millones de la campaña anterior.

La **Unión Europea** sigue siendo el mayor productor, con el 70% del olivar del mundo. El USDA espera que las perspectivas de producción en la UE suban a 2,22 millones de toneladas de aceite de oliva para la campaña 2020/21, una cifra superior a la anterior campaña, cuando se situó en 1,92 millones de toneladas.

Respecto a otras áreas geográficas -fuera de la UE-, el USDA estima alrededor de 190.000 toneladas de aceite de oliva para Turquía, 5.000 toneladas para China, 16.000 toneladas para EEUU y 771.000 toneladas para el resto de países productores.

En cuanto a la producción mundial de todos los **aceites vegetales comestibles**, el USDA prevé que se sitúe en 208,71 millones de toneladas, lo que supone un aumento frente a los 206,50 millones de la anterior campaña 2019/20.

Este ránking está liderado, a gran distancia del resto, por el aceite de palma, cuya producción llegará hasta los 75,19 millones de toneladas en la campaña 2020/21, de acuerdo con la última estimación del USDA.

Le sigue el aceite de soja con 60,14 millones, el de colza con 27,42 millones y girasol con 19,36 millones de toneladas.

Las cifras totales suben principalmente debido a una mayor producción en casi todos los aceites, salvo en girasol que baja ligeramente al pasar de 21,56 a 19,36 millones de toneladas.

<https://www.agropopular.com/oferta-aceite-15112020/>



CONTRIBUYE A MEJORAR LA CALIDAD DEL AOVE PRODUCIDO

AJUSTA EL TIEMPO ÓPTIMO DE BATIDO

OPTIMIZA LA TEMPERATURA DE LA MASA

MENORES COSTES DE INVERSIÓN Y MAYOR EFICIENCIA ENERGÉTICA



LA NUEVA ERA DEL BATIDO SE LLAMA **PROTOREATTORE®**

Un sistema único en el mercado oleícola mundial que revoluciona el proceso tradicional del batido.

GRUPPO **PIERALISI**
INNOVADORES POR PASIÓN

www.pieralisi.com

Carlos Sainz diseña la etiqueta Primer Día Cosecha de aceite Castillo Canena

La empresa jiennense Aceite Castillo de Canena ha presentado hoy su aceites Primer Día de Cosecha, arbequina y picual, apadrinados por el piloto Carlos Sainz que ha diseñado la etiqueta de esta décimo quinta edición.

La presentación de estos aceites procedentes de aceitunas recogidas los días 8 y 9 de octubre ha tenido lugar hoy de forma virtual debido a las restricciones provocadas por la crisis sanitaria del coronavirus.

El director general de Castillo de Canena, Francisco Vañó, ha hecho una cata "entre amigos", acompañado de la directora comercial de la empresa, Rosa Vañó, en la que ha descrito las características de estos aceites tempranos.

Del arbequina ha destacado que es un aceite muy equilibrado que integra un toque de pimienta blanca, con un color verdoso con destellos dorados, olor a aceituna fresca, verde.

En boca presenta toques de compota de fruta, un poco de manzana, cáscara de plátano, alcaucil, e incluso tallo de alcachofa.

Por su parte el picual Primera Cosecha de este año presenta un verde clorofilado, típico del picual temprano, que en nariz recuerda a fruto fresco, hoja y hierva fresca, y donde ya se percibe su robustez.

Mientras que en boca es un aceite de gran complejidad y equilibrado con toques mínimos de picante, recordando a sabores de hierva, hoja de tomate, espiga verde y notas de balsámicos, además de ser muy persistente.

Durante la presentación, hecha a forma de aperitivo compartido a través de una historia de Instagram, ha presentado una serie de platos elaborados y maridados tanto con el picual como con el arbequina.

Primer Día de Cosecha Picual y Arbequina es una edición limitada del aceite recolectado el primer día de la cosecha, envasados en una botella roja y con una etiqueta que cada año



diseña una personalidad de las artes, ciencias, sociedad, dando "su peculiar visión sobre este mágico día".

En la etiqueta de este año se puede ver una silueta en blanco del piloto español con los dos brazos levantados sobre un fondo negro en el caso del picual, y en el arbequina la silueta en negro sobre un fondo en tonos más claros.

Esta etiqueta ha sido diseñada en anteriores ediciones por el escritor Juan Eslava Galán, la bailaora Sara Baras, el cineasta Alex de la Iglesia, el cantante Raphael, el modisto Roberto Verino, el cantante Alejandro Sanz, el piloto de Fórmula 1 Fernando Alonso, el jugador de baloncesto Pau Gasol, el torero Enrique Ponce o la soprano Ainhoa Arteta, entre otros.

Esta edición de aceites está presente en más de 50 países, principalmente en Europa, Estados Unidos, América Latina, Japón y Australia.

<https://www.lavanguardia.com/vida/20201114/49457204004/carlos-sainz-disena-la-etiqueta-primer-dia-cosecha-de-aceite-castillo-canena.html>

Destacan la multifuncionalidad del olivo y las posibilidades de brindar un aceite excepcional

Con su vasto conocimiento en la materia, el maestro oleario Víctor Tomaselli lleva a cabo en la zona un gran trabajo de promoción y desarrollo de distintos emprendimientos olivícolas, y en ese marco destaca la multifuncionalidad y características de esta especie, como asimismo las posibilidades de brindar un aceite de calidad excepcional, entre otras.

Tomaselli es maestro oleario, de la Escuela Superior del Aceite de Oliva de Valencia; y responsable de cultivos y proyectos olivícolas en nuestra provincia, así como asesor olivícola en Municipalidad de Rawson, asesor del ministro de Agricultura, Ganadería, Industria y Comercio de Chubut y del ministro de Desarrollo Agrario de Provincia de Buenos Aires.

CICLO 400 AÑOS

El especialista rescata que la especie presenta características que la hacen particularmente interesante. El olivo es una planta de larga vida, cuyo ciclo de utilidad no dura menos de 400 años, «lo cual nos permite referirnos a un término como es la amortización de los gastos referidos al cultivo en una escala casi novedosa, porque si nos referimos a cultivos de pepita, como las manzanas y peras, sabemos que tienen un ciclo de 30 años, de modo que los gastos que hacemos al plantar los tenemos que prorratear en 30 años y a su vez, la superficie de que disponemos la tenemos que evaluar de modo que podamos ir renovando una parte por año equivalente a la que se va «envejeciendo», de modo que la producción se mantenga estable la mayor cantidad de tiempo posible».

En el caso de los frutales de carozo (duraznos, ciruelas, cerezas) ejemplificó, «el período de senescencia es de 18 años. En este caso cualquier posición que se adopte es anecdótica, puesto que tenemos un período de 400 años».

Para mayor conocimiento de esta especie, indicó que «es una planta que es hipoestomática, esta es una característica de la mayor importancia, porque significa que tiene células de intercambio con el medio sólo en el envés de las hojas, que las células oclusivas de presentan protegidas por tricomas peltados, que hacen que el envés de las hojas sea una zona microclimática con gran protección. Al intercambiar poco «gasta» poco y su ritmo metabólico es lento de alguna manera. Pero no sólo eso: otras características lo definen: trabaja de primeras luces de la mañana hasta mediodía.



Pero lo hace en invierno y verano siempre que la temperatura esté entre 7°C y 30°C. Entre 30°C y 38°C cierra el 50% de sus estomas y por encima de 38°C los cierra totalmente».

NECESITA EL VIENTO

Tomaselli destacó que el olivo es una planta que necesita el viento, «no sólo porque se poliniza con el viento, es literalmente Anemófila, sino que el viento la mantiene libre de enfermedades. Es una planta que necesita horas de frío y soporta temperaturas de hasta 14ø C bajo cero. Necesita muy poca agua y en general aporta mucho a sistemas de multiaprovechamiento del campo. No viene a competir por los mejores lugares, sino a complementar».

En ese sentido aludió a que «el olivo es capaz de expresar lo mejor del territorio, para que el frío, la piedra, los días largos, den un aceite de oliva de calidad excepcional. Además, estando acompañado del monte nativo, le agrega un valor más que interesante, porque le otorga al aceite unas notas florales que le dan una característica distintiva y, por supuesto, agradable».

<https://www.elchubut.com.ar/nota/2020-11-14-23-5-0-destacan-la-multifuncionalidad-del-olivo-y-las-posibilidades-de-brindar-un-aceite-excepcional>



Ecoembes, entidad sin ánimo de lucro, acusada de inflar la cantidad de envases que recicla

Ecoembes, la entidad sin ánimo de lucro que disfruta del monopolio en el reciclado de envases de cartón y plástico en España, **infla la cantidad de material desechable que recicla** en los contenedores amarillos y marrones que pueblan las ciudades españolas, según refleja un reciente informe de la Fundación inglesa Changing Markets. De acuerdo con este informe, Ecoembes asegura que en 2017 recicló un 69,7% del total de envases desechables, mientras que **Eurostat lo rebaja al 48%** y Greenpeace, al 25%. Incluso la cifra no coincide con el de Cicloplast, otra entidad sin ánimo de lucro que promociona el reciclaje de plásticos y que forma parte de la propia Ecoembes. **Cicloplast lo fijó en el 48%**, como Eurostat.

Un año antes, en 2016, Ecoembes aseguró que había reciclado un 66,5% del total, frente al dato aportado por Eurostat, un 45,5%, mientras que Cicloplast lo fijó en el 45,4%.



Year	Reporting organisation			
	Ecoembes	Eurostat ⁵³⁸	Cicloplast ⁵³⁹	Greenpeace ⁵⁴⁰
2016	66.5%	45.5%	45.4%	-
2017	69.7%	48%	48%	25.4%
2018	75.8%	-	-	-

Imagen del informe de la fundación inglesa Changing Markets.

Son los últimos datos reportados por estas entidades. Pero posteriormente organizaciones ecologistas como Greenpeace han insistido en denunciar a Ecoembes por inflar la cantidad de envases que recicla con el objetivo de hacer ver a la opinión pública que ofrecen un servicio imprescindible que funciona bien y así **mantener el sistema de reciclaje tal y como está**, frenando la puesta en marcha de otros sistemas que **pondrían en peligro** su posición actual. De hecho, según la memoria de la entidad de 2019, el porcentaje de envases reciclados el año pasado se disparó **hasta el 80%**.

El sistema actual es el **Sistema Integrado de Gestión (SIG)**, que desarrolla Ecoembes organizando a los distintos actores que interactúan en el proceso: administraciones públicas, ciudadanía y empresas de reciclaje. Pero existe otro sistema, el **Sistema de Depósito, Devolución y Retorno (SDDR)**. Con este sistema, las personas pagan un poco más al comprar los envases y tras su devolución reciben una pequeña cantidad de dinero por el retorno.

Lobby

Este sistema es el que está vigente en algunos países de la Unión Europea y se ha intentado poner también en marcha en algunas comunidades autónomas del país. Según el informe de Changing Markets el lobby ejercido por Ecoembes -integrada por las empresas de envases, **comercio y distribución** más importantes del país- ha frenado los intentos de imponer este sistema en Navarra, Valencia o Cataluña.

En Navarra se aprobó una ley en 2018 que implantaba este sistema de manera probatoria. **Ecoembes** se negó desde el principio y poderosas empresas como Eroski o Coca Cola, según relata la fundación, presionaron hasta que el caso ha llegado al **Constitucional** para que determine si es legal.

En Valencia el **Gobierno local** anunció su intención de aprobar una ley que instauraba el sistema del DRRS. Pero la presión de la industria y de Ecoembes fue tan fuerte que finalmente la idea fue abandonada en 2017. La fundación revela que incluso hay pruebas de que



Ecoembes **ofreció pagar 17 millones de euros al año** si se abandonaba la idea de aprobar esta ley.

Documentos de Transparencia del Gobierno de Castilla-La Mancha desvelan que Ecoembes ha participado en la elaboración de leyes autonómicas. «Participación en los grupos de trabajo de elaboración de los siguientes proyectos normativos: Estrategia regional de Cambio climático, Ley Economía Circular, Estrategia regional de Biorresiduos, Ley Evaluación de Impacto Ambiental», según un documento interno de diciembre de 2018.

Hacienda

Ecoembes está rodeada de más polémica. Hacienda le reclama más de 21 millones de euros por el Impuesto de Sociedades de los años 2013 a 2016, sobre el que existe un procedimiento abierto por discrepancia a la hora de contabilizar unos ingresos, [como ha publicado este diario](#). Además, pese a ser una entidad sin ánimo de lucro, la cúpula de la organización [se ha subido el sueldo un 42% en los últimos cuatro años](#), hasta sumar más de dos millones de euros.

<https://okdiario.com/economia/ecoembes-entidad-sin-animo-lucro-acusada-inflar-cantidad-envases-que-recicla-6423034>

El milagro de los panes y Ecoembes: cuanto más pesa menos paga

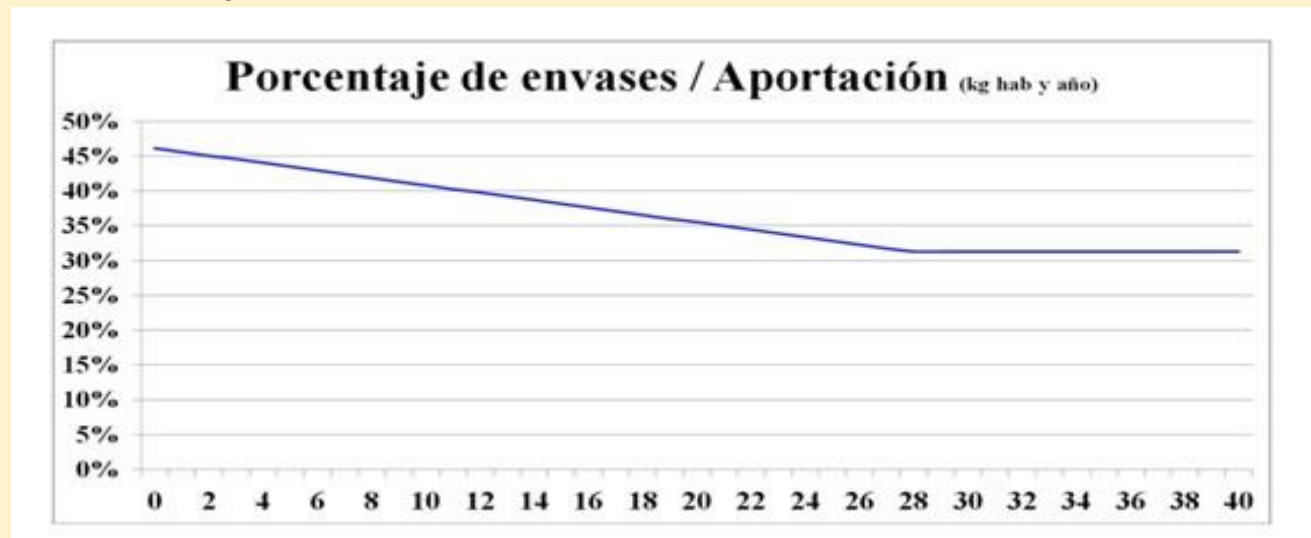
Desde luego, que a Ecoembes le cuadran las cuentas es una realidad inamovible. Esta sociedad anónima sin ánimo de lucro **conformada por las grandes empresas generadoras de envases plásticos** tiene un curioso criterio para “compensar” a quienes realmente gestionan [los residuos reciclables en España](#). En el caso de **los contenedores de papel y cartón** (el azul), Ecoembes se apoya en un conveniente informe para pagar como compensación **tan solo el 40%** (como máximo) **del peso del contenedor**. Esto es porque esos estudios apoyan la teoría de que en un contenedor azul tan solo es reciclable, como máximo, el 40% del total; El resto son, a su criterio, revistas u otros residuos no reutilizables, por lo que **Ecoembes ha decidido lavarse las manos y no pagar por ellos**. Quien acaba sufragando la gestión de estos residuos “sobrantes” del contenedor azul son los propios españoles con sus impuestos. En resumen, cuanto más pese el contenedor azul, menos paga Ecoembes por su gestión.

Que esta sociedad anónima sin ánimo de lucro haya llegado a esta conclusión irrita a más de uno. **Ecoembes paga por gestionar** (y presuntamente reciclar) **los residuos que las empresas que conforman la entidad generan**. Esto es consecuencia de una ley nacida en los años 90 que obligaba a las compañías generadoras de residuos plásticos a hacerse responsables de sus productos. Sin embargo, los convenios que firman con [las administraciones provinciales](#) no son especialmente beneficiosos para todos los españoles, tal y como ha podido comprobar MERCA2 analizando el propio texto propuesto por Ecoembes. Y dado que son un monopolio, las opciones de las provincias son limitadas. O firmas o es más complejo gestionar los residuos reciclables.

“Dado que en este servicio se recogen, además de envases domésticos de papel-cartón, envases de cartón de origen comercial y residuos de papel no envase, la responsabilidad del SIG en esta actividad de recogida debe ajustarse al porcentaje correspondiente a los envases adheridos al mismo”, aseguran desde Ecoembes en el convenio. Y dichas estas palabras, las provincias se preparan para el golpe. Según sus propios estudios, en los años 2013 y 2014,



el porcentaje de envases era el equivalente al 40%. El resto entienden que son materiales no reciclables, al menos desde el contenedor azul. En el 2015, insisto, según sus estudios, los envases reciclables del contenedor azul representaban también el 40% “siempre que las cantidades totales recogidas en el ámbito de la Comunidad Autónoma sean iguales o inferiores a las del año 2011”.



El gráfico del convenio de Ecoembes con una provincia española

En base a estos datos, Ecoembes decide que, como máximo, compensará a quienes realmente gestionan y recogen los residuos de los contenedores tan solo un 40%. El resto no es competencia suya y directamente se lavan las manos, no se hacen responsables de nada y el gasto recae sobre los de siempre. Y si el contenedor azul pesa mucho, no es su problema, sino de quienes no han tirado ahí los residuos convenientes.

Pero la cosa no acaba del todo aquí. **Si alguien no está del todo de acuerdo con esto, Ecoembes ofrece una solución alternativa que explican con meridiana claridad** en su convenio, el mismo que firman con todas las provincias dado que son un monopolio. “Si una Entidad no está de acuerdo con el porcentaje considerado en este apartado, podrá solicitar el desarrollo de un plan de caracterización del material siguiendo lo establecido en el ANEXO IV.I.1 BIS, tras cuya conclusión el valor obtenido será de aplicación en la facturación. Ecoembes también podrá acogerse a lo previsto en el citado anexo para una determinada Entidad, si existen pruebas razonables de que el porcentaje señalado en este apartado no representa el porcentaje real de envases de papel-cartón adheridos al SIG”. Meridiano.

Respecto al pago, en el convenio también lo explican. “El pago de Ecoembes por la recogida monomaterial de papel-cartón en contenedores específicos, se compone de una parte asociada a los contenedores instalados, que denominaremos parte fija, y otra parte asociada al material recogido, que denominaremos parte variable”. Pero estos pagos nunca supondrán más del 40% del total del peso de los residuos que se hayan lanzado al contenedor azul.

Respecto a los pagos, Ecoembes se escuda en unas fórmulas que derivan en otras “subfórmulas” en función de lo que ellos consideren objetivos. “Parte fija (A) = (importe unitario por habitante y año/12) x (1+pago por gestión administrativa) x población generadora incorporada mes de referencia x porcentaje de envases”, es la primera, pero solo en caso de que se haya alcanzado la dotación de referencia. Y así muchos más. Pero la realidad es que



tal y como ha podido comprobar MERCA2 en conversaciones con quienes sí gestionan los residuos y reciben las “compensaciones” de Ecoembes, el importe que abona la sociedad anónima sin ánimo de lucro es claramente insuficiente.

<https://www.merca2.es/milagro-panes-ecoembes-reciclaje/>



CONTIGO | Financiación para seguir creciendo

Nº: 3492-202009681



La apuesta de Sacyr por la biomasa del olivar andaluz: diseño y gestión industrial

Las grandes constructoras tampoco dejan pasar las oportunidades que suponen las innovaciones tecnológicas que aporta la biomasa para generación de energía en los procesos industriales. Y **aunque Sacyr finalmente decidió vender la planta de Puente Genil y el complejo de Linares** que emplean orujillo y poda del olivar para generación eléctrica, **se resiste a deshacerse del todo de ellas conservando la gestión y el mantenimiento**, lo que supone un contrato significativo para la cotizada.

Si bien es cierto que Sacyr decidió rotar el año pasado estos activos en fase madura para reducir deuda e invertir en concesiones, lo cierto es que tras diseñar y construir ambas plantas, la constructora mantiene la gestión. Se podría decir que, por un lado vende activos de energía pero, por otro, no duda en [desplegar un plan para invertir en nuevas renovables](#), en **un contexto de transición energética en el que la biomasa autóctona escala posiciones como fuente competitiva en los procesos industriales** en los que se genera biocombustible.

En Andalucía se molturan una media de 4.200.000 toneladas (tn) de aceitunas, lo que supone que **las almazaras andaluzas generan una media de 4.000.000 tn de alperujo**. El Complejo de Puente Genil compra a estas almazaras una media de 200.000 toneladas anuales de este subproducto derivado de las aceitunas cosechadas en 80.000 hectáreas de olivar. En paralelo,



esta planta compra de media 45.000 toneladas de poda de olivar, generadas por los tratamientos efectuados en 30.000 hectáreas de olivar.

BENEFICIOS SOCIALES Y MEDIOAMBIENTALES

En Puente Genil (Córdoba), esas 45.000 toneladas de orujillo producido y las 45.000 toneladas de poda de olivar compradas anualmente **se utilizan para generar una media de 74.000 MWh de electricidad verde al año**, a partir de sus 10 MW de potencia instalada en la planta de generación con biomasa, suficiente para abastecer de electricidad a la propia localidad (30.000 habitantes).

Los restos de poda comprados a los agricultores andaluces y procesados para generar electricidad, **evitan al año la emisión de 75.000 toneladas de CO₂**, al impedir su quema controlada en el propio el olivar, con el un coste que esta costumbre implica para los olivares. En términos de empleo, el complejo de Puente Genil da trabajo a 70 personas de forma permanente en la operación y en el mantenimiento de las plantas, mientras que las labores de poda y tratamientos del olivar necesarios para suministrar las 50.000 toneladas de biomasa primaria de olivo demandadas anualmente por el proceso de generación suponen 12.000 jornales directos, en el medio rural. **Los usos del olivar con fines energéticos a través de la biomasa fijan población en su entorno a través del empleo** y la actividad que origina el sector.

El Complejo de Linares (Jaén) representa el proyecto gemelo de Puente Genil, con procesos y cifras similares. En este caso, la compra a las almazaras de alperujo se sitúa en una media de 200.000 toneladas anuales, que provienen de las aceitunas cosechadas en 80.000 hectáreas. Al margen, Linares compra de media 35.000 toneladas de poda generadas por los tratamientos en 23.000 hectáreas de olivar andaluz.

En Linares, por cada tonelada de aceite de orujo crudo producido se evita la emisión de 18 toneladas de CO₂, y por cada megavatio-hora de electricidad generado con biomasa del olivar se omite la emisión de 0,6 toneladas de CO₂. En el Complejo trabajan 60 personas y el suministro de la biomasa de poda y tratamientos de olivo (35.000 toneladas anuales, en 23.000 ha de olivar) y de la biomasa forestal (25.000 toneladas anuales, en 1.000 ha de bosque), suman 15.000 jornales directos en el olivar y en el monte, en el medio rural andaluz.

La biomasa forestal comprada por Sacyr está certificada por los sellos internacionales PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification) y FSC (Forest Stewardship Council), como garantía de que el biocombustible de las plantas de generación eléctrica proviene de bosques que son gestionados de forma sostenible, en consonancia con los estándares europeos, los más rigurosos del mundo con la gestión de bosques, contribuyendo así al mantenimiento de muchos ecosistemas y a la mejora de la diversidad biológica, como rezan los criterios de gestión y trazabilidad de la certificadora.

El olivar de Jaén es la mayor fuente de riqueza de la provincia. La joya de la corona del aceite de oliva...

Para la provisión de biomasa forestal, el Complejo de Linares se nutre de los tratamientos selvícolas que se hacen cada año en 1.000 hectáreas de bosque andaluz y que sirven para disminuir notoriamente el peligro de incendio forestal, en la comarca de alta montaña. Además, **esa gestión sostenible mejora las rentas cinegéticas y pastorales de la zona intervenida**, contribuye la mejora del ecosistema y de la diversidad biológica inducidas.

Instalaciones como la extractora de Puente Genil generan empleo y dan un “servicio integral” a los olivareros de la zona. “Si no existiéramos todos estos subproductos que quedan en la



almazara (hueso, hojas..) [se verterían a los ríos](#)“, aseguran sus responsables. **La alternativa es el aprovechamiento y la generación de riqueza** a partir de desechos.

<https://www.merca2.es/sacyr-biomasa-olivar-industrial/>

ANÁLISIS DE ACEITE DE OLIVA
Con acreditación ENAC y reconocimiento del COI

ANÁLISIS DE ACEITUNA
Único laboratorio con acreditación ENAC para la técnica NIR

ANÁLISIS AGRONÓMICOS
Suelos: Caracterización y fertilidad.
Hojas: Diagnóstico nutricional.
Aguas: Aptitud para el riego.

OLIVARUM
Fundación CALA BURAL JAÉN

LABORATORIO
CENTRO DE ASESORAMIENTO
TÉCNICO AGRARIO

LABORATORIO reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI) para el análisis físico-químico de aceites de oliva y aceites de orujo (Tipo A/B/C) (para periodo vigente)

Jaén produce menos aceite temprano que Sevilla o Córdoba pese al 'boom' de los premium

En el primer mes de campaña las almazaras jienenses fabricaron casi cinco mil toneladas de 'oro líquido', un 25% más que hace un año

La apuesta por la calidad del aceite de oliva y la búsqueda de la excelencia se ha extendido en la provincia de Jaén y en otras zonas productoras de nuestro país. Hace sólo una década era poco menos que impensable que las vibradoras y sopladoras empezaran a sonar en el olivar jienense antes del Puente de la Constitución y la Concepción, en diciembre; lo contrario era poco menos que de locos porque antes de esa fecha **«los rendimientos de la aceituna eran bajísimos** y aunque saliera un aceite de mayor calidad, al final la cooperativa lo pagaba todo igual».

Ahora, la situación ha cambiado radicalmente: se produce mucho antes, en octubre incluso, y se paga mejor. Abundan las cooperativas y marcas que apuestan por elaborar estos caldos verdes 'excelso', con diseños elegantes que buscan ensalzar el prestigio del producto.

Así lo atestiguan los datos de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA), adscrita al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, que recogen que la producción de aceite de oliva en octubre en nuestro país **ha sido de 36.707 toneladas**. En el mismo mes de **2018 en toda España sólo se produjeron 7.300 toneladas**. En octubre de 2019 fueron 41.997, cinco mil más que en este.

En el caso de Jaén, se ha aumentado lo recogido en octubre, en el primer mes de cosecha, en casi un 25% con respecto al del año pasado. Según los datos de la AICA, a los que ha tenido acceso IDEAL, **la provincia de Jaén ha producido 4.851,7 toneladas por 3.888,5 de**



octubre de 2019. Las organizaciones agrarias ensalzan que «cada vez más cooperativas apuestan por adelantar la cosecha para obtener un producto de calidad y diferenciado».

Pese al importante incremento el montante de fruto recogido es menor de lo que cabría esperar, a tenor de los datos de la AICA. Muchas cooperativas, almazaras y marcas optan por sacar su aceite verde o fresco, una 'delicatessen' y señal de prestigio, pero el volumen es muy bajo dentro de la producción total jienense e incluso nacional en este mes.

Mientras el aceite de oliva convencional se vende entre 3 y 5 euros el verde puede llegar a pagarse a 10-15 el medio litro

Según los datos oficiales, representa el 13,2% del total nacional y el 19% de Andalucía, cuando a tenor del aforo oficial de la Junta cinco de cada diez litros producidos en suelo andaluz en esta campaña saldrán de Jaén. Es más, **la jienense es la tercera provincia andaluza en producción de aceite en octubre**, por detrás de Sevilla con más del doble, 10.208,7 toneladas, y Córdoba, con 5.512,28. Por detrás a nivel nacional queda Badajoz con 2.542,6. La mayor extensión de olivar intensivo y superintensivo en estas provincias, que tiende a recogerse antes, según las fuentes agrarias consultadas, explicaría en parte esta producción superior más allá de la búsqueda de la excelencia.

El «boom» de los caldos 'premium' es palpable especialmente desde hace tres o cuatro años. La Fiesta del Primer Aceite, cuya séptima edición se celebrará de forma virtual a final de mes, lo constata en cada entrega. En la pasada feria, que organiza la Diputación Provincial y el Gobierno andaluz, acudieron casi 90 marcas de aceite de oliva virgen extra (AOVE) elaborados en la provincia. **El triple que hace cinco años.** En 2014, cuando se celebró la primera fiesta, en Baeza, fueron 27 los que se exhibieron y se dieron a probar al público. Un año más tarde eran 40. En 2016 ya sumaban 58, en 2017 ya 69 y 82 en 2018.

Entre los motivos para explicar este auge se encuentra obviamente la rentabilidad, en mitad de una larga crisis de precios en origen. **El medio litro de primer aceite se puede vender entre 10 y 14,50 euros**, mientras que el convencional se vende a entre 3 y 5 euros. Y aseguran que, de momento, hay mercado. Al agricultor también se le paga una cantidad por encima a lo que se abona más adelante por kilo de aceituna. Algo imprescindible para que salgan las cuentas, ya que los rendimientos ahora son varios puntos más bajos.

En octubre, entre el 10 y el 15%, es decir, hacen falta, como mínimo, entre seis y siete kilos de aceitunas para hacer un kilo de aceite. Ahora mismo el rendimiento graso está algo por encima. En diciembre, si el tiempo y las lluvias acompañan, superará el 20% en muchos olivares de la provincia, necesitándose para hacer un kilo de aceite entre cuatro y cinco kilos.

Vista en el aforo

La previsión del aforo en Jaén es de que recoja esta campaña 3,9 millones de toneladas de aceituna para moler, lo que resultaría en más de 670.000 toneladas de aceite, un 69% que el año pasado y un 34% por encima de la media de las últimas campañas. Por ende, pese al aumento, si el aforo se cumple o se está cerca de él, **el aceite temprano recogido en octubre sería siendo en relación al total casi anecdótico, apenas un 0,7% del total.**

Aun así, hay muchos casos donde la proporción es muy superior, como la Denominación de Origen (DO) Sierra Mágina, que estima que se alcanzará una producción de 120.000 litros, es decir 120 toneladas, de recolección temprana, un 5% del volumen total de AOVE comercializado con la etiqueta de la DO.

<https://www.ideal.es/jaen/provincia-jaen/jaen-produce-aceite-20201116234355-nt.html>



Ese picorcillo oleoso tan rico

Una veintena de personas acuden a la Oleoteca Ses Escoles para participar en una cata de aceites ibicencos producidos con aceitunas picual y arbequina, un nuevo gastroevento organizado por Fomento de Turismo dentro de sus jornadas 'Eating in Ibiza' Gastronomía. Aunque la pandemia acapare casi toda nuestra existencia, la vida sigue, el sol sale cada mañana, los olivos siguen dando aceitunas y los productores ibicencos continúan produciendo ricos aceites como los que ayer pudieron catarse en la Oleoteca Ses Escoles, en el Trull de Can Miquel Guasch, con motivo de un nuevo gastroevento organizado por el Fomento de Turismo. La veintena de personas que asistieron pudieron comprobar (salvo que el Covid-19 les hubiera dañado el gusto y el olfato) qué cualidades diferencian las picual de las arbequina.

En el olivar anexo al Trull de Can Miquel Guasch y su Oleoteca de Ses Escoles crecen unos 2.000 árboles. Una parte son de aceituna picual, el resto de arbequina. A simple vista, para un profano es difícil distinguir las variedades, aunque con el consejo experto de Neus Guasch la diferencia es clara: una acaba en punta (picual) y la otra, además de no ser tan grande, es más redonda. Neus se presenta como «la hija de Miquel», como para dejar claro que él es el dueño y que para ella, una abogada del Consistorio de [Sant Josep](#), esto del aceite es, ante todo, «un hobby». De lo que sabe, afirma, es de catas. Y es en esa prueba del gusto y del olfato donde «la hija de Miquel» enseña a los profanos a saber qué zumo es de picual (amargo, picante) y cuál de arbequina (más suave y afrutado), o de coupage (mezcla de ambas).

Neus Guasch dio ayer una clase magistral de cata de aceite a una veintena de personas que participaron en un nuevo gastroevento organizado por Fomento del Turismo dentro de sus jornadas 'Eating in [Ibiza](#)'. Previamente, los asistentes pudieron pasear entre los olivos (algunos centenarios, de troncos enormes, pero que poco fruto dan ya: «Los mantenemos por



amor al arte») de los que se extrae el zumo de Can Miquel Guasch. Sí, zumo. Neus recalca esa idea: el aceite lo es, y si se comparase con el de las naranjas, ¿a que nunca exprimiríamos una dañada, llena de bichos o podrida? Pues ellos, asegura, tampoco para que el resultado tenga una calidad extrema. Las que caen al suelo, allí se quedan, cosa que no pasa en otras latitudes españolas, donde la rebusca está muy extendida.

Miquel Guasch camina entre sus olivos como quien presume de hijos, tocando sus ramas con confianza y delicadeza, orgulloso, advirtiendo de que si ahora tienen un aspecto famélico es porque acaban de ser podados. Hay épocas en las que están frondosos, radiantes. Los cuida de la manera más ecológica que puede, sin pesticidas ni abonos químicos, recalca. Como mucho se permite sulfatarlos cada semana en verano para combatir la plaga de moscas. De lo contrario, la larva crece en su interior y, de repente, por San Miguel (finales de septiembre) se abre paso hasta el exterior. Se nota que la aceituna está afectada porque cae a tierra. De ahí que nunca, «jamás en la vida», la recojan del suelo: «Aceituna caída, aceituna mala». Estropearía el zumo.

Su finca es de regadío, al contrario que buena parte de las de picual que ocupan centenares de hectáreas en los campos de Jaén. Porque en Ibiza, señala, ni hace frío suficiente ni llueve lo necesario. Tanto calor arruinaría los olivos. El secano no es factible, asegura, en la isla. Eso sí, al llegar julio los someten a estrés hídrico, dos palabras con las que quiere decir que no les dan ni gota. ¿Por qué? «Para mejorar su sabor y sus cualidades», explica Neus: «Así, el aceite tendrá un sabor más intenso, además de contener más antioxidantes y polifenoles», que se ve que son estupendos para la salud.

Este año, comenta Miquel, se ha recogido menos cantidad, «aunque ha tenido más rendimiento». Hubo menos por la vecería del olivo (un año se recolecta más, al siguiente menos), que es más intensa en el caso de la picual que en el de la arbequina. Tratan de reducirla «con una poda temprana», según Neus Guasch, pues de esa manera se acelera la producción del siguiente año.

Las pocas aceitunas que ahora, en noviembre, aún cuelgan de las ramas son oscuras, señal de su madurez. Pero cuando a finales de septiembre o en octubre las cosechan son de color verde o rosado: «Las negras darían más aceite -detalla Neus-, pero sería de peor calidad». Y su acidez posiblemente se dispararía. Para obtener un kilo de aceite se necesitan, aproximadamente, 10 kilos de aceitunas: «O 12, según el año», indica Miquel Guasch.

Como en el caso del cerdo, del olivo se aprovecha hasta el rabo (de la aceituna). El dueño de la finca calcula que dos kilos de huesos triturados tienen un poder calorífico similar al de un litro de gasoil. En su oleoteca y almazara emplean ese residuo como calefacción y como recurso energético.

La cata parece un ritual religioso. «Nunca más de seis», indica Neus sobre el número máximo de aceites que los profesionales saborean y huelen «para no saturar» su olfato y gusto. Preferiblemente, a unos 36 grados de temperatura, el corporal, así que basta con calentar el minúsculo vaso con las manos para alcanzar esa temperatura. Recuerda además a los neófitos que la amargura y el picor «son atributos positivos». No se alarmen, pues. En la mesa, junto a dos pequeñas hogazas de pan (blanco y de centeno) para mojar el aceite, hay un trozo de manzana que los catadores mastican para así poder apreciar mejor el siguiente. Pero el de esta mesa queda intacto para no borrar del paladar ese sabor amargo y ese picor tan característicos del virgen extra que resbalan suavemente por la garganta.

<https://www.diariodeibiza.es/cultura/2020/11/15/picorcillo-oleoso-rico/1183427.html>



TECNOLOGÍA BLOCKCHAIN PARA RASTREAR EL ORIGEN DE UN ACEITE DE OLIVA

La tecnología blockchain está permitiendo al sector del aceite de oliva incorporar un código QR en cada botella, de modo que el consumidor pueda comprobar, de un modo absolutamente garantizado, el origen —el olivar en el que se cultivó, la almazara donde se prensó, la tienda en que se vende...— de la botella concreta de aceite de oliva que está comprando.

Se trata de la plataforma IBM Food Trust puesta en marcha por la compañía estadounidense para ofrecer trazabilidad y garantía de calidad a las marcas de aceite de oliva a través de IBM Blockchain, un tipo de tecnología que permite a las empresas trasladar una mayor confianza a los consumidores y dar respuesta a la demanda de transparencia y la desconfianza generada por determinadas acusaciones de falsificación y adulteración de algunos aceites. Una tendencia que, según un estudio reciente del IBM Institute for Business Value, se refleja a su vez en un contexto más amplio, ya que —siempre según este estudio— el 73 % de los consumidores pagaría un extra por conocer más sobre el origen de los productos que compran.

Tecnología blockchain

La aplicación de este tipo de tecnología tiene como objetivo principal cerrar la brecha existente de información de cara a los clientes. De este modo, y con tan solo escanear un código QR que figura en cada botella de aceite de oliva, los consumidores pueden rastrear su producción desde los olivares donde se cultivaron las aceitunas, hasta las almazaras donde se procesaron para obtener el aceite, y hasta las tiendas, supermercados o hipermercados donde se vende. Y no solo eso sino que, además, pueden ver también imágenes del lugar donde las aceitunas fueron recogidas y prensadas, conocer a los agricultores y trabajadores implicados en esas labores manuales, e incluso revisar qué criterios se cumplieron para elaborar cada botella de aceite. Tan solo por poner un ejemplo ejemplo, el rastreo mostrará, entre otros muchos datos, si las aceitunas fueron procesadas según los estándares requeridos para ser etiquetadas como aceite de oliva virgen extra.



Pero, además, del consumidor, también se beneficia el proceso de producción, ya que los miembros de la cadena de suministro pueden trabajar juntos con mayor confianza y eficiencia, creando un registro digital permanente de las transacciones que puede ser fácilmente compartido con las partes autorizadas, unos datos que igualmente pueden utilizarse para ayudar a garantizar la frescura de los alimentos, controlar los tiempos de almacenamiento y reducir los desechos.

<https://diariodegastronomia.com/tecnologia-blockchain-rastrear-origen-aceite-oliva/>

La gran estafa en la PAC: 50 millones en pagos ilegales en tres CCAA vinculados al pastoreo y la fertilización de pastos

La [Guardia Civil](#) ha destapado una gran estafa en la PAC, una trama organizada que se dedicaba desde hace años al cobro ilegal de ayudas europeas de la [Política Agraria Común](#) (PAC), que podrían alcanzar los 50 millones de euros. La operación, que se ha desarrollado en las provincias de Ciudad Real, Murcia, Alicante y Toledo, se ha saldado con la detención de dos personas y la investigación de 143, de las cuales 41 son personas jurídicas.

Las investigaciones se iniciaron en diciembre de 2019 tras detectarse irregularidades en el cobro de la PAC en el Valle de Alcudia (Ciudad Real) relacionadas con el pastoreo y la fertilización de pastos. La Guardia Civil descubrió una organización que en los últimos años había puesto en contacto a ganaderos, propietarios de tierras, gestorías y empresas de gestión de derechos de la PAC de toda España para recibir estas ayudas comunitarias por realizar labores de pastoreo. Posteriormente, se comunicaba una modificación de estas labores por otras de fertilización de pastos sin llegar a efectuar ninguna de las dos.

DECÍAN HABER EJERCIDO LABORES DE PASTOREO, MODIFICANDO ESAS LABORES HACIA LA FERTILIZACIÓN DE PASTOS, SIN LLEGARA EFECTUAR NINGUNA DE LAS DOS

Los integrantes de la banda presentaban documentación falsa para percibir las ayudas de la PAC y, según la Guardia Civil, el fraude supera los 50 millones de euros. Los agentes encargados de la investigación han analizado más de 100.000 documentos en colaboración con técnicos de la administración autonómica, el Ministerio de Agricultura y las autoridades europeas antifraude.

Durante las investigaciones sobre esta gran estafa en la PAC, se ha constatado la existencia de una trama organizada que en los últimos años se ha encargado de poner en contacto a ganaderos, propietarios de tierras, gestorías y empresas de gestión de derechos de la PAC, en todo el territorio nacional, recibiendo ayudas por haber ejercido labores de pastoreo, modificando posteriormente esas labores hacia la fertilización de pastos, sin llegar, en ningún momento, a efectuar ninguna de las dos.

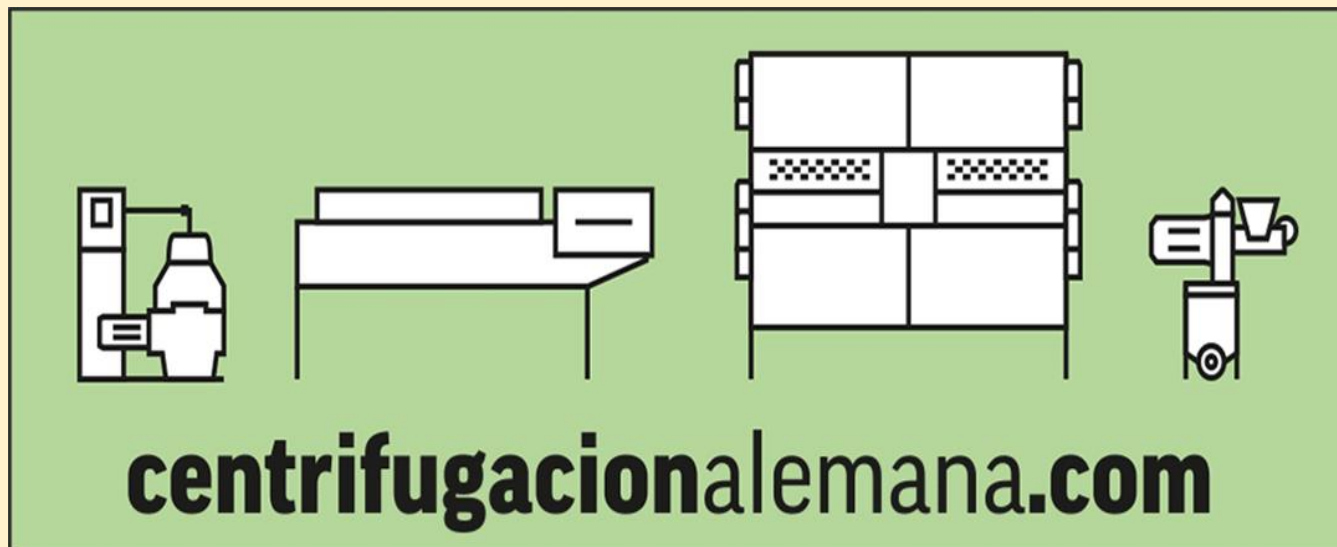
Los integrantes de la red investigada, no dudaban en realizar todo tipo de falsedades documentales, presentando documentación falsa para aparentar ante el órgano administrativo encargado del otorgamiento de las ayudas de la PAC una apariencia de realidad.

A los detenidos, que han pasado a disposición del Juzgado de Instrucción número 2 de Puertollano (Ciudad Real), se les acusa de los delitos de estafa, falsedad documental,



pertenencia a organización criminal y tenencia ilícita de armas pues en los registros domiciliarios efectuados se han intervenido ocho armas de fuego.

<https://agroinformacion.com/descubierta-una-trama-para-el-cobro-ilegal-de-las-ayudas-de-la-pac/>



Jaen, 21 almazaras solicitan ayudas para adaptarse al oleoturismo

Diputación ha abierto una línea de financiación para tal fin dotada con 170.000 euros. Más de veinte cooperativas y almazaras jienenses han solicitado acogerse a las **ayudas de la Diputación Provincial de Jaén dirigidas a facilitar la realización de mejoras en sus instalaciones para la visita turística a las mismas**. El diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, muestra su satisfacción por la buena acogida de esta línea de financiación, dotada con 170.000 euros, que forma parte de la convocatoria de subvenciones de la Administración provincial destinada al aprovechamiento turístico de almazaras de la provincia de Jaén.

«**Cada vez son más las almazaras que quieren mejorar sus instalaciones con espacios de recepción de visitantes**, la adaptación de servicios a personas con diversidad funcional, la creación de espacios de exposición, la habilitación de salas de catas o la mejora de contenidos interpretativos, entre otras actuaciones, para dar una mayor y mejor visibilidad a todo lo vinculado con el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra», señala Francisco Javier Lozano, que hace hincapié en el esfuerzo que realiza la Diputación de Jaén para «**reforzar la estructura turística a través de inversiones concretas en un momento en el que tenemos que apostar por que el turismo pueda seguir creciendo dentro de las dificultades del contexto actual**», ha apuntado.

Junto a estas 21 entidades, **otras 13 empresas oleícolas han solicitado acogerse a la segunda línea de financiación recogida en la convocatoria de aprovechamiento turístico de almazaras de la Diputación**, que está destinada sufragar la elaboración de material divulgativo y promocional sobre los recursos oleoturísticos que ofrecen las mismas. En



concreto, a través de esta línea, que tiene una dotación económica de más de 27.000 euros, las entidades beneficiarias pueden sufragar la realización de vídeos promocionales o divulgativos así como el diseño y edición de folletos y cuadernos didácticos.

La convocatoria de ayudas para **el aprovechamiento turístico de almazaras forma parte del trabajo que impulsa la Diputación de Jaén para la promoción y consolidación del oleoturismo**, que «es una de nuestras principales estrategias turísticas aprovechando el elemento de mayor singularidad de nuestra tierra, ese bosque de 66 millones de olivos que está abriendo nuevas oportunidades de empleo y de crecimiento para el sector turístico y el oleícola», señala el diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano.

En la actualidad, **más de 120 entidades de la provincia están adheridas al producto turístico OleotourJaén** que impulsa la Diputación de Jaén, entre las que se encuentran alojamientos, restaurantes, empresas de servicios turísticos, oleotecas, centros de interpretación o almazaras y cooperativas visitables, entre otros recursos turísticos.

<https://www.ideal.es/jaen/jaen/almazaras-solicitan-ayudas-20201114131738-nt.html>

La producción de aceite de oliva en Castilla-La Mancha será el doble que la campaña anterior

Las organizaciones agrarias y los olivareros prevén llegar a las 120.000 toneladas, cuando el año pasado fue de 67.000 toneladas

Cuando los rayos del sol van bajando y su luz pierde intensidad en favor de las sombras, dejando atrás el calor de verano y en los meses centrales del otoño, **es el momento en el que la aceituna alcanza su madurez en los árboles**. Es en este tiempo cuando los mares de olivos que se extienden por la llanura manchega se llenan de avezados agricultores que recogen los frutos más selectos que se convertirán en [oro líquido](#).

La jornada comienza a primera hora de la mañana. Después de un breve desayuno, hay que emprender el camino a las olivas, donde el rocío de la madrugada mantiene aún húmedo el suelo y refleja la luz en las ramas repletas de aceitunas. Lo primero que se hace es dividir el olivar, se arropa el árbol con las mantas de recogida para que abarquen la máxima extensión posible y caiga el mayor número de frutos en su interior.

La tarea, en teoría, parece sencilla, pero luego viene el vareo, que es golpear y hacer vibrar los brazos de los árboles para que las olivas se desprendan y puedan ser recogidas del suelo. Esta imagen tan romántica de pequeños olivareros vareando se mantiene, pero en las grandes extensiones la labor manual ha sido sustituida por máquinas que con gran efectividad recogen el fruto antes de su caída natural, evitando que se degrade el aceite y pierda propiedades.

Y, después del duro trabajo, es la hora de recoger los frutos en forma de buenos resultados. Eso es, al menos, lo que asegura el consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, **Francisco Martínez Arroyo**, que dice de hacer al olivar de bajo rendimiento «competitivo, rentable y con futuro». Actualmente, supone el 86% del cultivo que tiene Castilla-La Mancha y se encuentra en las manos de 83.000 propietarios, lo que pone de manifiesto, en su opinión, el «gran componente social de este cultivo».

Menos existencias en el mercado, un incremento progresivo de las exportaciones -con más de 700.000 toneladas hasta el mes de agosto a nivel nacional- y una previsión de 120.000 toneladas en Castilla-La Mancha indican que el punto de partida de la actual campaña del



aceite de oliva en la región es bueno y debería ayudar a que se desarrolle con «buenos precios, rentables y competitivos», adelanta Martínez Arroyo.

Unas previsiones con las que coincide **Gregorio Gómez**, portavoz sectorial del olivar de Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha, que habla también de alrededor de unas 120.000 toneladas de aceite en la campaña de este año. A su juicio, «será de una calidad excelente porque la enfermedad de la mosca del olivo no ha afectado y las condiciones climatológicas han sido buenas, pero aún es pronto para hablar porque en los últimos meses ha habido una sequía importante».

«Excelente calidad»

El también presidente de la **Denominación de Origen (DO) Montes de Toledo** y gerente de Aceites Umbrión se encuentra en plena recolección de la aceituna de la cooperativa San Sebastián de Madrideo. Aunque de momento no sabe las cifras exactas, espera se llegue a unos 2 millones de kilogramos de aceite «de excelente calidad», ya que están seleccionando los mejores frutos de la variedad típica de esta comarca, que es la Cornicabra.

«Hasta mediados de diciembre no ajustaremos bien las estimaciones, pero este año se prevé un incremento de la producción de aceituna y aceite de oliva en la región», afirma también a ABC el secretario general de Asaja (Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores) en Castilla-La Mancha, **José María Fresneda**. De este modo, aunque recueda que el pasado año fue una mala cosecha, con apenas unas 67.000 toneladas de aceite, vaticina que «esta campaña va a ser media alta porque, al menos se incrementará entre un 20 y un 30% más la producción, principalmente en el olivar tradicional».

«Las condiciones climatológicas han sido muy buenas para su desarrollo. No se ha detectado enfermedades, solo muy puntualmente algún ataque de mosca y prays, con lo que se espera una calidad muy buena», subraya el responsable regional de Asaja, quien informa de que en el sur de Castilla-La Mancha ya ha comenzado la cosecha temprana, mientras que en el centro, en diez días, estarán recolectando y, por el norte, se cosechará hacia el puente de la Constitución.

Una de las primeras zonas en iniciar la campaña fue la de la DO Campo de Calatrava en la provincia de Ciudad Real, cuyo director, **César Cólliga**, explica que apostaron un adelanto de la cosecha por varias razones: «la intensidad del aroma, las complejidades de las variedades de sus aceitunas y para evitar las enfermedades del olivo». Las cifras que manejan en esta comarca -que ampara los aceites que producen los olivares de 16 localidades en los que predominan los suelos volcánicos y una media anual de 5.210 toneladas de aceite que se recoge en 6 almazaras- llegan este año hasta los 21.000 millones de kilogramos de aceituna y unos 4 millones de kilos de aceite.

«Se trata de una importante cantidad y, en cuanto a calidad, será muy buena porque el fruto muestra unas condiciones óptimas a nivel sanitario», afirma Cólliga, que achaca estas previsiones tan halagüeñas a la climatología tan propicia en el último año, con una primavera muy lluviosa y un verano caluroso para un buen desarrollo de la aceituna.

El único puto negativo que señalan desde la **DO Campo de Calatrava** son los precios del aceite, hundidos desde hace dos años y sin visos de recuperación, a pesar del almacenamiento privado llevado a cabo a principios de año para recuperar las cotizaciones. En opinión de su director, el valor de los aceites en origen -alrededor de dos euros el kilo de virgen extra, y por debajo los virgen y lampantes-, es «devastador», pero mucho más cuando proceden de olivares tradicionales de secano.



La actividad en este tipo de explotaciones «es ruinoso», apunta Cólliga, principalmente para los productores. Por ello, mientras que cumplen las exigencias que marca la norma de producción de Aceite Campo de Calatrava, a la hora de elaborar aceites exclusivamente con las variedades Cornicabra y Picual, el director de esta DO espera que los precios «remonten» y se valore a este producto como lo que es: oro líquido.

https://www.abc.es/espana/castilla-la-mancha/abci-produccion-aceite-oliva-castilla-la-mancha-sera-doble-campana-anterior-202011142359_noticia.html



Por qué el aceite de oliva griego es de los mejores del mundo

El aceite de oliva, o el «líquido dorado» como lo llamó Homero, ha sido parte de la historia griega desde la antigüedad. Se consideraba un componente nutricional básico e insustituible de la dieta griega, que ayudaba a proteger la salud y aumentaba la longevidad.

Desde que se plantó el primer olivo en Grecia, que se cree que estuvo en Creta alrededor del 3500 a. C. en la época minoica temprana, el aceite de oliva se ha convertido en sinónimo de la nutrición griega a lo largo de los siglos.

Hoy en día, se considera como el mejor del mundo, porque el aceite de oliva virgen extra (AOVE) comprende al menos el 80%, y en ocasiones en Creta incluso representa casi el 90% de la producción total de aceite de oliva.

“Los AOVE griegos tienen una acidez y peróxidos muy bajos, lo que los hace de primera calidad”, dice Nicholas Basoukos, socio gerente de [Greek Heritage Foods](#), una empresa con sede en Nueva York que importa y envasa aceite de oliva griego de alta calidad y otros alimentos.

La alta calidad se puede reconocer principalmente por la frutuosidad, el amargor y la pungencia del aceite así como por sus aromas, que evidencian la frescura y salud de las aceitunas. Todas estas características extraordinarias son el resultado de una adecuada plantación, mantenimiento y cuidado minucioso en todas las etapas de producción y recolección de la aceituna.

Aceites de oliva adulterados o defectuosos

Basoukos dice que alrededor del 70% de todos los AOVE etiquetados que se venden en los supermercados de Estados Unidos están adulterados o defectuosos.



El aceite se considera adulterado cuando se mezcla con aceites de calidad inferior, como el de canola, girasol, soja y maíz, explica.

“Defectuoso es cuando el aceite de oliva tiene muy malas características organolépticas (que incluyen aroma y sabor)”.

Esto puede suceder por una variedad de razones, dice Basoukos, que incluyen un proceso de cosecha y producción defectuoso, una falta de separación entre aceitunas buenas y malas, mala calidad en el proceso de molienda o el uso de agua a alta temperatura.

Las aceitunas pueden fermentar cuando se exponen al sol durante un largo período de tiempo y cuando la maquinaria de molienda no se limpia adecuadamente cada vez que se utiliza para un lote diferente.

Basoukos dice que [lo que distingue a Greek Heritage Foods de otras empresas](#) es el hecho de que “nuestros socios son los propios productores, así como los fabricantes. Eso nos da una ventaja competitiva ya que tenemos control absoluto sobre todas las etapas de los procesos de producción y empaque”.

Análisis organoléptico

Los estándares de análisis químico que se han establecido a partir del Consejo Oleícola Internacional “son bastante amplios”, mientras que el análisis organoléptico puede rastrear defectos imposibles de rastrear a partir del análisis químico estándar.

“Todo este concepto organoléptico es relativamente nuevo para la mayoría de las personas, por lo que la mayoría de los productores, distribuidores y consumidores no están lo suficientemente familiarizados como para distinguir la diferencia”, dice Basoukos.

Hay expertos, sin embargo, como Eleftheria Germanaki, agrónoma y juez oficial en los más importantes concursos internacionales de aceite de oliva.

“El análisis químico es muy importante, pero a través de su olor y sabor se puede distinguir la calidad de un aceite vivo”, afirma.

“El proceso organoléptico es una herramienta que todo consumidor puede aprender a utilizar. Puede que no todo el mundo tenga acceso a un laboratorio químico, pero todo el mundo tiene los sentidos del olfato y el gusto «.

Germanaki, que ha estado trabajando en los atributos cualitativos del aceite de oliva durante más de treinta años, dice que “la tierra griega está verdaderamente bendecida. El sol luminoso y el mar cristalino, las montañas y el viento juegan papeles vitales que resaltan todas las características organolépticas de alta calidad de nuestros aceites vivos”.

La industria esta cambiando

Los AOVE griegos pueden mejorar aún más para ser más competitivos en el mercado internacional donde nuevos países productores a muy pequeña escala como Sudáfrica, Chile, Brasil y los EE. UU. (California) se esfuerzan por hacerse con una participación.

Basoukos, cuyo aceite de oliva ganó recientemente en el concurso de aceite de oliva DOMINA en Italia y participará en el Concurso de aceite de oliva de Nueva York, dice que los nuevos países serán competitivos «porque comenzaron a hacer todo bien desde el principio».

Sin embargo, con una gran cantidad de educación e inversión, Grecia puede ser líder en la producción de AOVE de primera calidad.

<https://esp.greekreporter.com/2020/11/14/por-que-el-aceite-de-oliva-griego-es-el-mejor-del-mundo/>